



# COMUNE DI CARSOLI

Provincia dell'Aquila  
Piazza della Libertà, 1 – Tel.: 0863908300 Fax: 0863995412



## Allegato A

**OGGETTO: LETTERA DI INVITO/DISCIPLINARE DI GARA** - Richiesta di Offerta (RDO) tramite Me.PA. ai sensi dell'art. 36 comma 2 lett. b) D.Lgs.vo n° 50/2016 e s.m.i con annessi **“Criteri di Aggiudicazione”**.

Vista la determinazione dei S. Generali n° 15 del 22.01.2021 con cui è stata indetta procedura di gara telematica mediante RDO (richiesta di offerta) con invito rivolto a n° 5 operatori economici iscritti nella categoria “Servizi Sociali”, sottocategoria “Assistenziali, educativi, Segretariato, Supporto al Lavoro- Pac Servizi di gestione nido e micro nido a titolarità pubblica” del M.E.P.A., da svolgersi sul portale acquistinrete della Pubblica Amministrazione ([www.acquistinretepa.it](http://www.acquistinretepa.it)), ai sensi dell'art. 36 comma 2 lett. b) D.Lgs.vo n° 50/2016 e s.m.i., per procedere all'affidamento del servizio di organizzazione e gestione del nido d'infanzia comunale “A Piccoli Passi...” – Periodo 15 Febbraio-31 Luglio 2021, da aggiudicarsi con il criterio di aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa, nel rispetto dell'art. 95, comma 3 lettera a).

## INVITA

Codesta Spett.le ditta a presentare la propria offerta per la procedura di cui in narrativa.

La presente lettera d'invito/disciplinare di gara, tutti i suoi allegati nonché il “Documento di indirizzo e orientamento per la ripresa delle attività in presenza dei servizi educativi e delle scuole dell'infanzia” R. 80 del 03.08.2020 del Ministero dell'Istruzione costituiscono legge speciale della procedura di gara, che il concorrente si obbliga a conoscere e a rispettare in tutte le sue parti.

## DISCIPLINARE DI GARA

**CODICE IDENTIFICATIVO GARA : CIG. Z2C3055371**

### 1) STAZIONE APPALTANTE

#### 1.1 Denominazione

Comune di CARSOLI, sito in Piazza della Libertà, 67061 Carsoli (Aq)

Tel. 0863/908327 fax 0863/995412

Mail: [servizi generali@comune.carsoli.aq.it](mailto:servizi generali@comune.carsoli.aq.it)

Pec: [comune.carsoli@pec.it](mailto:comune.carsoli@pec.it)

#### 1.2 Responsabile del procedimento

La stazione appaltante, ai sensi dell'art. 31 D. Lgs.vo n° 50/2016 e s.m.i., ha designato quale responsabile del procedimento la Dott.sa Sabrina Marzano, Responsabile dei S. Generali:

Tel 0863/908327, fax 0863/995412 e-mail: [servizi generali@comune.carsoli.aq.it](mailto:servizi generali@comune.carsoli.aq.it);

pec: [comune.carsoli@pec.it](mailto:comune.carsoli@pec.it)

### 2) CARATTERISTICHE DELL'APPALTO

#### 2.1 Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto l'affidamento della gestione completa del servizio di asilo nido (servizio educativo-didattico, vigilanza, assistenza, refezione), dal 15.02.2021 al 31.07.2021, da svolgersi entro i locali comunali della struttura situata in Via Mazzini snc a Carsoli. Il servizio è rivolto ai bambini in età compresa tra i 3 e i 36 mesi, per un numero complessivo massimo di 25 bambini, con orario di frequenza prolungato dalle ore 7,30 alle ore 17,30 ( con uscita dalle ore 15,45 alle ore 17,30) o orario di frequenza standard dalle ore 7,30 alle ore 14,45, nel rispetto della normativa nazionale e regionale in materia.

## 2.2 Importo a base di gara e valore dell'appalto

Il prezzo a base di gara, per posto bambino mensile, **a tempo prolungato**, è pari ad **€ 500,00** (cinquecento/00) iva esclusa, di cui € 5,00 per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso. Per le frequenze in orario standard (dalle ore 7:30 alle ore 14:45) il prezzo è ridotto del 10%, in proporzione alla differenza minima di un'ora di frequenza (14:45/15:45) tra le due fasce orarie di cui al precedente punto 2.1. L'importo massimo presunto del servizio per il periodo indicato, calcolato sulla base del numero dei bambini attualmente frequentanti e/o iscritti (pari a n. 12), ammonta ad € 33.000,00 (trentatremilamila/00) + iva 5% , così calcolato: prezzo mensile a base di gara per utente a tempo prolungato € 500,00 x 12 utenti x 5 mesi e mezzo = Euro 33.000,00 + iva.

Ai sensi dell'art. 35, comma 14 D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., il valore stimato dell'appalto, per l'intera durata prevista del servizio, è pari ad € 33.000,00 (trentatremila/00) iva esclusa, di cui € 330,00 (pari all'1% dell'ammontare complessivo dell'appalto) per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso.

## 2.3 Durata prevista dell'appalto

La durata prevista dell'appalto oggetto del presente avviso è fissata in 5 mesi e mezzo, vale a dire dal 15 febbraio al 31 Luglio 2021.

# **3) PROCEDURA , CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE E REQUISITI DI PARTECIPAZIONE**

## 3.1 Procedura di gara

La gara telematica sarà espletata mediante RDO (richiesta di offerta) con invito rivolto a n° 5 operatori economici (di cui all'elenco conservato in atti) iscritti nella categoria "Servizi Sociali", sottocategoria "Assistenziali, educativi, Segretariato, Supporto al Lavoro- Pac Servizi di gestione nido e micro nido a titolarità pubblica" del M.E.P.A., da svolgersi sul portale acquistinrete della Pubblica Amministrazione ([www.acquistinretepa.it](http://www.acquistinretepa.it)), ai sensi dell'art. 36 comma 2 lett. b) D.Lgs.vo n° 50/2016 e s.m.i., e aggiudicata applicando il criterio di aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa, nel rispetto dell'art. 95, comma 3 lettera a), sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, sull'importo a base d'asta di **€ 500,00 mensili a bambino** (cinquecento/00) iva esclusa, di cui € 5,00 per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso. Per le frequenze in orario standard (dalle ore 7:30 alle ore 14:45) il prezzo offerto dall'aggiudicatario sarà ridotto del 10%, in proporzione alla differenza minima di un'ora di frequenza (14:45/15:45) tra le due fasce orarie di cui al precedente punto 2.1.

L'Ente appaltante richiederà all'offerente le giustificazioni, eventualmente necessarie, ritenute pertinenti in merito agli elementi costitutivi dell'offerta stessa, in base al disposto dell'art. 97 del D. Lgs.vo n° 50/2016 e s.m.i.

L'offerta dovrà essere espressa in ribasso sull'importo a base d'asta, per cui saranno escluse le offerte in aumento o alla pari. Non è ammessa, inoltre, la presentazione di offerte parziali e/o condizionate.

Ci si riserva, inoltre, la facoltà di non dar luogo all'aggiudicazione definitiva ove lo richiedano motivate esigenze di interesse pubblico, dandone comunicazione scritta alle ditte concorrenti, senza che le stesse possano accampare alcuna pretesa al riguardo.

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida purché accettabile. In caso di offerte uguali, si procederà all'aggiudicazione mediante sorteggio da tenersi seduta stante.

Si evidenzia che l'attivazione del servizio di asilo nido oggetto del presente appalto, non è soggetta ad un numero di iscrizioni minimo.

## **E' fatto obbligo ai concorrenti alla procedura di gara di effettuare il sopralluogo.**

## 3.2 Svolgimento della gara

L'apertura delle offerte avverrà il giorno 8 Febbraio 2021, alle ore 11,00, previa attivazione della seduta pubblica sul mercato elettronico, proseguirà in seduta riservata per l'esame delle offerte tecniche a cura della Commissione Giudicatrice, successivamente sarà attivata la seduta pubblica per la comunicazione dei punteggi dell'offerta tecnica e apertura delle offerte economiche con conseguente determinazione del punteggio complessivo.

### 3. 3 Criterio di aggiudicazione

L'aggiudicazione sarà effettuata, ai sensi dell'art. 95 comma 3 lett. a) del D. Lgs.vo n° 50/2016 e s.m.i., all'offerta economicamente più vantaggiosa, sulla base del punteggio più elevato conseguito cumulando i fattori prezzo-qualità del servizio. La valutazione avverrà in base ai criteri riportati nei "Criteri di aggiudicazione" annessi alla presente lettera d'invito/disciplinare di gara nei limiti dei punteggi massimi attribuibili di seguito riportati:

**Offerta tecnica:** punteggio massimo attribuibile

..... 80/100

**Offerta economica:** punteggio massimo attribuibile

..... 20/100

**Totale punti a disposizione:**

..... 100/100

Per essere ammesse alla fase di apertura dell'offerta economica, le imprese concorrenti dovranno conseguire un punteggio minimo di 40 punti rispetto al punteggio massimo attribuibile di 80, relativo al progetto qualità del servizio offerto.

### 3.4 Requisiti di partecipazione

L'operatore economico concorrente dovrà possedere, e successivamente dimostrare, i requisiti di seguito elencati:

. requisiti generali:

1. insussistenza delle cause di esclusione previste all'art. 80 del D.Lgs 50/2016 e s.m.i.;
2. le condizioni di cui all'art. 53, comma 16-ter, del d.lgs. del 2001, n. 165 o di cui all'art. 35 del decreto-legge 24 giugno 2014, n. 90 convertito con modificazioni dalla Legge 11 agosto 2014, n. 114 o che siano incorsi, ai sensi della normativa vigente, in ulteriori divieti a contrattare con la pubblica amministrazione;

. requisiti di idoneità professionale:

- iscrizione alla Camera di commercio - ovvero ad altro Registro equipollente secondo la vigente legislazione dello Stato di appartenenza, per attività coincidente con quella oggetto della presente procedura di gara;
- Iscrizione all'Albo Regionale delle Cooperative Sociali (di tipo a) istituito ai sensi della L. 381/1991.
- in caso di soggetti per cui non siano previste le precedenti iscrizioni, ne va addotta la precisa motivazione e/o dispensa di legge; le finalità statutarie devono comunque comprendere la gestione delle prestazioni oggetto del presente affidamento;

## **4) PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE**

Le imprese offerenti dovranno far pervenire telematicamente sulla piattaforma MEPA, **entro e non oltre le ore 10:00 di lunedì 8 Febbraio 2021**, la documentazione richiesta. L'apertura telematica delle buste avverrà il giorno **8 Febbraio 2021 alle ore 11:00**, previa attivazione della seduta pubblica sul mercato elettronico, proseguirà in seduta riservata per l'esame delle offerte tecniche a cura della Commissione Giudicatrice, successivamente sarà attivata la seduta pubblica per la comunicazione dei punteggi dell'offerta tecnica, e apertura delle offerte economiche con conseguente determinazione del punteggio complessivo.

L'offerta si compone della seguente documentazione inserita in 3 (tre) distinte buste virtuali, recanti, rispettivamente, le diciture:

**"Busta n. 1 – Documentazione Amministrativa"**

**"Busta n. 2 - Progetto Tecnico".**

**"Busta n. 3 - Offerta Economica".**

## Busta n. 1 – Documentazione Amministrativa

Nella busta virtuale n.1 devono essere contenuti, a pena di esclusione, i seguenti documenti:

**1) Una dichiarazione in carta semplice**, firmata digitalmente dal legale rappresentante dell'impresa e corredata di copia del documento di identità del sottoscrittore, nella quale lo stesso dovrà attestare:

- l'insussistenza delle cause di esclusione previste all'art. 80 del D.Lgs 50/2016 e s.m.i.
- le condizioni di cui all'art. 53, comma 16-ter, del d.lgs. del 2001, n. 165 o di cui all'art. 35 del decreto-legge 24 giugno 2014, n. 90 convertito con modificazioni dalla Legge 11 agosto 2014, n. 114 o che siano incorsi, ai sensi della normativa vigente, in ulteriori divieti a contrattare con la pubblica amministrazione;
- l'iscrizione della stessa alla Camera del Commercio o all'Albo delle Società Cooperative o albo regionale per la categoria oggetto d'appalto.

In caso di soggetti per cui non siano previste le precedenti iscrizioni, dichiarazione contenente la precisa motivazione e/o dispensa di legge; le finalità statutarie devono comunque comprendere la gestione delle prestazioni oggetto del presente affidamento.

- di aver visitato i luoghi di esecuzione del servizio, corredato dall'attestazione rilasciata dal competente ufficio comunale (Ufficio Servizi Generali) dalla quale si evinca che il concorrente ha preso visione dei luoghi di svolgimento delle prestazioni (di cui al successivo punto 3).
- di adottare per il centro di cottura destinato alla preparazione dei pasti una procedura di controllo secondo il sistema HACCP ai sensi delle disposizioni vigenti in materia e di ottemperare alle disposizioni dettate dal D. Lgs.vo n° 193/2007 in materia di sicurezza alimentare.
- di aver preso visione e di accettare le condizioni previste nella presente lettera di invito/disciplinare di gara con annessi "Criteri di aggiudicazione", nel Capitolato speciale d'appalto con annessi menù ASL e Planimetria locali, nel "Documento di indirizzo e orientamento per la ripresa delle attività in presenza dei servizi educativi e delle scuole dell'infanzia" R. 80 del 03.08.2020 del Ministero dell'Istruzione e di ritenere il prezzo a base di gara congruo e remunerativo.
- di aver tenuto conto, nella formulazione dell'offerta, del costo del lavoro e degli obblighi connessi alle disposizioni in materia di previdenza ed assistenza.
- che nei confronti dell'impresa non è stata applicata la sanzione interdittiva di cui all'art.9, comma 2, lettera c), del Decreto Legislativo del 08/06/2001, n.231 o altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la Pubblica Amministrazione compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'art.14, comma 1, del Decreto Legislativo n.81/2008;
- di non essere incorso nei provvedimenti previsti dall'art.44 del D. Lgs. 27/07/1998, n.286 sull'immigrazione per gravi comportamenti ed atti discriminatori.
- di non trovarsi nelle condizioni di incapacità di contrattare con la pubblica amministrazione, ai sensi degli artt. 32-ter e 32-quater del codice penale e s. m. e i., nonché ai sensi dell'art.14, comma 2, del D. Lgs. n.231/2001.
- che la ditta non è stata vittima ( oppure: che è stata vittima) di reati previsti e puniti dagli articoli 317 e 629 del codice penale aggravati ai sensi dell'articolo 7 del decreto-legge 13 maggio 1991, n.152, convertito, con modificazioni, dalla legge 12 luglio 1991, n.203.

**2) Capitolato speciale d'appalto (Allegato B) con annessi menù ASL e Planimetria locali** sottoscritti con firma digitale dal titolare o legale rappresentante della ditta in segno di accettazione integrale e incondizionata.

**3) Attestazione avvenuto sopralluogo**, rilasciata dal Responsabile dei Servizi Generali

**4) Elenco delle figure professionali** che si intende adibire all'espletamento del servizio con allegato curriculum dal quale si evinca il possesso dei requisiti di cui alla L.R. 28/04/2000, n.76 ed alla D.G.R. n.935 del 23/12/2011, tra cui devono essere presenti:

- Direttore tecnico dell'appalto, ossia Coordinatore pedagogico, con relativo curriculum;
- Coordinatore pedagogico con esperienza biennale consecutiva documentata, in possesso del Diploma di Laurea (vecchio ordinamento) in pedagogia o psicologia, ovvero Laurea Specialistica nelle classi 87/S (Lauree Specialistiche in Scienze pedagogiche), 58/S (Laurea Specialistica in Psicologia), ovvero Laurea Magistrale in Scienze della formazione primaria, Laurea Magistrale in Scienze pedagogiche, Laurea Magistrale in Psicologia; altro diploma di Laurea vecchio ordinamento,

specialistica e/o magistrale con inquadramento nel ruolo di coordinatore pedagogico almeno quinquennale in via continuativa con certificazione del datore di lavoro;

- personale educativo in possesso del titolo di Educatore professionale, Laurea Triennale in scienze dell'educazione e formazione L19 e L18; ovvero Diploma di Laurea vecchio ordinamento in pedagogia, ovvero Laurea Magistrale in Scienze della formazione primaria o in scienze pedagogiche;
- addetto ai servizi generali con funzioni di assistenza all'infanzia in possesso del Diploma di scuola secondaria di primo grado o corso professionale rilasciato da Ente di formazione accreditato attestante la qualifica di assistente all'infanzia;
- addetto alla conduzione della cucina e preparazione dei pasti in possesso del Diploma di Istruzione secondaria di I grado.

Per lo svolgimento delle mansioni di addetto alla conduzione della cucina e preparazione dei pasti, ai sensi dell'art. 52, comma 2) della L. R. 76/2000 "il personale addetto alla conduzione della cucina e alla preparazione dei pasti deve essere in possesso del diploma specifico rilasciato dall'Istituto Professionale Alberghiero con specifica specializzazione di "cuoco" o -in subordine -di attestati di qualifica rilasciati alla fine della frequenza di appositi corsi di formazione professionale riconosciuti dalla Regione".

- esecutore addetto alle quotidiane funzioni di igiene e pulizia delle strutture, e delle aree di pertinenza. Supporta il gruppo degli educatori per lo svolgimento delle funzioni di accudimento dei bambini (igiene personale, accompagnamenti, etc.).

Il personale esecutore dovrà avere età non inferiore ai 18 anni e avere assolto l'obbligo scolastico. Dovrà inoltre essere formato per:

garantire la qualità strutturale e igienica degli ambienti (pulizia, sanificazione, riordino, controllo e cura di ambienti e arredi);

garantire l'igiene e la sanificazione di materiali didattici e degli oggetti personali dei bambini (es. ciucci, giochi, biberon ecc.);

attenersi scrupolosamente alla metodologia di controllo di cui al Decreto Legislativo n.115/97 e successive integrazioni, sia per quanto riguarda l'igiene degli alimenti, che per la pulizia e l'igiene degli ambienti;

controllare lo stato di manutenzione delle attrezzature e degli strumenti di lavoro;

predisporre materiali ed allestire spazi per le attività educative/didattiche;

garantire il supporto necessario per lo svolgimento dell'attività educativa;

partecipare, per quanto di competenza, al lavoro di gruppo con gli educatori e ai momenti di incontro con i genitori (colloqui, incontri di sezione, assemblee, laboratori, , ecc.);

collaborare e/o coordinare le operazioni relative alla sicurezza.

## **Busta n. 2 – Progetto Tecnico**

In essa dovrà essere inserita una dettagliata relazione – per un numero massimo complessivo di 20 pagine (10 fogli formato A4 fronte-retro) – compresa la documentazione tecnica integrativa ritenuta necessaria – che riporti tutti i dati rilevanti al fine dell'attribuzione dei punteggi relativi al parametro qualitativo, come riportati nei "Criteri di Aggiudicazione" annessi alla presente lettera di invito/disciplinare di gara.

Dall'offerta tecnica non deve risultare alcun elemento che possa rendere palese, direttamente o indirettamente, l'offerta economica, pena l'esclusione.

Unitamente alla presentazione dell'offerta tecnica, ai sensi dell'articolo 53, comma 5, lett. A, del decreto legislativo 50/16 e s.m.i., ciascun offerente potrà segnalare all'Amm.ne, mediante motivata e comprovata dichiarazione, le informazioni che costituiscono segreti tecnici o commerciali.

In caso di presentazione di tale dichiarazione, l'Amm.ne consentirà l'accesso nella forma della sola visione alle informazioni che costituiscono segreti tecnici e commerciali ai concorrenti che lo richiedono, in presenza dei presupposti indicati nell'articolo 50, comma 6, del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., e previa comunicazione ai controinteressati della richiesta di accesso agli atti.

In mancanza di tale dichiarazione, l'Amm.ne consentirà, ai concorrenti che lo richiedono, l'accesso nella forma di estrazione di copia dell'offerta tecnica.

In ogni caso, l'accesso sarà consentito solo dopo l'aggiudicazione definitiva.

Il progetto tecnico dovrà avere un indice analitico, ogni pagina deve essere numerata, ogni paragrafo deve riportare la numerazione progressiva e dovrà affrontare i seguenti aspetti, riportati nei "Criteri di aggiudicazione" annessi al presente bando:

- A. Progetto pedagogico-educativo
- B. Progetto organizzativo e gestionale

- C. Coordinamento pedagogico
- D. Servizi, progetti, figure professionali, beni strumentali aggiuntivi

## Busta n. 3 – Offerta economica

Nella busta virtuale recante la dicitura “Offerta economica”, deve essere contenuta esclusivamente l’offerta economica, **a pena di esclusione**, redatta in lingua italiana mediante dichiarazione sottoscritta digitalmente e indicazione delle sue generalità, dal legale rappresentante del concorrente, recante l’indicazione del ribasso percentuale offerto sul prezzo posto a base di gara. Il ribasso è indicato in cifre e lettere; in caso di discordanza sarà ritenuto valido il valore più vantaggioso per il Comune.

**L’offerta dovrà indicare, a pena di esclusione, i costi della manodopera nonché i costi per la sicurezza specifici (o aziendali) strettamente connessi all’attività di impresa. L’offerta, inoltre, non dovrà contenere né riserve, né condizioni, pena l’esclusione.**

### 5. SUBAPPALTO.

Il subappalto potrà essere affidato entro il limite del 30% dell’importo complessivo dell’appalto e comunque solo previa indicazione all’atto dell’offerta delle parti del servizio oggetto del subappalto. Per esso si fa rimando alle norme di cui all’art.105 del D. Lgs. n.50/2016 e s.m.i., precisando che gli importi corrispondenti ai servizi eseguiti dai subappaltatori saranno pagati all’impresa aggiudicataria, la quale dovrà ottemperare a quanto stabilito dall’art.105 del citato D. Lgs. n.50/2016 e s.m.i.. La stazione appaltante si riserva, in presenza di subappalto, di richiedere la produzione di tutta la documentazione necessaria per la relativa pratica, ai sensi della normativa vigente. L’esecuzione del servizio affidato in subappalto non può essere oggetto di ulteriore subappalto.

### 6. DOCUMENTAZIONE DA PRESENTARE DALL’AGGIUDICATARIO

L’aggiudicatario dovrà, a pena della decadenza dall’appalto, presentare quanto segue:

- a) Tutta la documentazione richiesta a dimostrazione del possesso dei requisiti previsti e di quanto altro dichiarato in sede d’offerta.
- b) Cauzione definitiva in ottemperanza al disposto di cui all’art. 103 del D. Lgs. n.50/2016 e s.m.i., tramite garanzia fideiussoria di importo pari al 10% dell’importo contrattuale. In caso di aggiudicazione con ribasso d’asta superiore al 10% (oppure al 20%) la garanzia sarà aumentata ai sensi del disposto di cui al primo comma del citato art.103;
- c) Certificato di iscrizione alla Camera di commercio - ovvero ad altro Registro equipollente secondo la vigente legislazione dello Stato di appartenenza, per attività coincidente con quella oggetto della presente procedura di gara - da cui risultino le cariche e i poteri di firma nonché l’indicazione che la ditta non si trova in stato di liquidazione, fallimento, amministrazione controllata, concordato e che nessuna di tali procedure si è verificata nel quinquennio precedente;

Per le cooperative o consorzi di cooperative, certificato di iscrizione nell’Albo delle società cooperative istituito presso il Ministero delle Attività Produttive, ai sensi del D.M. 23.06.2004, ovvero presso Albo regionale, con finalità statutarie rientranti nella gestione delle prestazioni oggetto del presente affidamento;

In caso di soggetti per cui non siano previste le precedenti iscrizioni, ne va addotta la precisa motivazione e/o dispensa di legge; le finalità statutarie devono comunque comprendere la gestione delle prestazioni oggetto del presente affidamento;

- d) Comunicazione con dichiarazione sottoscritta digitalmente, rilasciata dal legale rappresentante dell’aggiudicatario, ovvero da soggetto munito di apposita procura, con indicazione degli estremi identificativi (IBAN) del conto corrente dedicato (bancario o postale) ai sensi della legge n. 136/2010 e ss.mm.ii., unitamente alle generalità ed al codice fiscale delle persone delegate ad operare su di esso;

### 7. CLAUSOLE DI ESCLUSIONE

#### 1. Sono escluse le offerte:

- a) carenti di una o più di una delle dichiarazioni richieste, ovvero con tali indicazioni errate, insufficienti, non pertinenti, non veritieri o comunque non idonee all’accertamento dell’esistenza dei fatti, delle circostanze o dei requisiti per i quali sono prodotte.
- b) con uno dei documenti, presentati in luogo di una o più dichiarazioni, scaduti o non pertinenti;

- c) mancanti dell'attestazione di copia conforme ovvero recanti copie di originali scaduti, in caso di documenti presentati in copia conforme in luogo dell'originale;
- d) carenti di uno o più di uno dei documenti richiesti per la partecipazione alla gara;
- e) mancanti della sottoscrizione digitale di uno o più documenti di gara;
- f) mancanti dell'attestazione degli uffici comunali competenti della presa visione dei luoghi di svolgimento della prestazione.

## **2. Sono escluse, altresì, le offerte:**

- a) mancanti della firma digitale del titolare o dell'amministratore munito del potere di rappresentanza sul foglio dell'offerta;
- b) che rechino l'indicazione di offerta alla pari o in aumento rispetto all'importo a base di gara;
- c) che rechino l'indicazione del ribasso in cifre ma non in lettere ovvero in lettere ma non in cifre;
- d) che contengano, oltre al ribasso offerto, condizioni, precondizioni o richieste a cui l'offerta risulti subordinata;

## **8. NORME DI RINVIO**

Per quanto non espressamente previsto dalla presente lettera di invito/disciplinare di gara e dal capitolato speciale d'appalto con relativa Determina di approvazione, valgono le vigenti normative e regolamenti emanati in materia.

## **9. INTERPRETAZIONE DEL CONTRATTO**

In assenza d'accordo fra le parti, le clausole del contratto si interpretano in maniera più favorevole per la Stazione Appaltante, parimenti prevarrà l'ipotesi più favorevole per la Stazione Appaltante in caso di eventuali incongruenze o contradditorietà tra i diversi atti di gara.

## **10. INFORMAZIONI COMPLEMENTARI**

Eventuali rettifiche, chiarimenti, integrazioni, differimenti di termini e/o modalità contenute nella presente lettera d'invito/disciplinare di gara e nel capitolato speciale d'appalto, saranno pubblicati sulla piattaforma MEPA, sul sito del Comune di Carsoli [www.comune.carsoli.aq.it](http://www.comune.carsoli.aq.it) - Sezione "Bandi di gara e contratti". Si avverte pertanto che ogni obbligo di informazione nei confronti delle ditte interessate a concorrere per l'aggiudicazione del presente appalto si intende soddisfatto con la sola pubblicazione delle predette informazioni su tali siti. Relativamente alla comunicazione di avvenuta aggiudicazione definitiva della gara, si rende noto che tale adempimento si intenderà assolto mediante pubblicazione di detta comunicazione sul sito internet del Comune di Carsoli : [www.comune.carsoli.aq.it](http://www.comune.carsoli.aq.it) e nella sezione "Amministrazione Trasparente" sottosezione "Bandi di Gara e Contratti" (art. 37, c.1,2 del D.Lgs. n. 33/2013).

## **12. TRATTAMENTO DATI**

I dati personali saranno trattati ai sensi dell'art. 13 e ss. del Regolamento UE 2016/679. I dati forniti saranno trattati dall'Amministrazione Comunale esclusivamente al fine di espletare le attività di gestione delle procedure di cui al presente avviso. I dati saranno conservati per un periodo non superiore alla base normativa che legittima il trattamento. Il trattamento è effettuato con strumenti automatizzati e/o manuali. In caso di trattamenti diversi da quelli necessari, si ha diritto di proporre reclamo all'Autorità di Controllo (Garante Privacy). La mancata comunicazione di alcuni o di tutti i dati richiesti, comporta la non ammissibilità di partecipazione all'avviso.

Il titolare del trattamento dei dati è il Comune di Carsoli, Piazza della Libertà, 1 indirizzo pec: [comune.carsoli@pec.it](mailto:comune.carsoli@pec.it) - Riferimenti del Responsabile della Protezione dei Dati (DPO) e mail: [dpo@sirosweb.it](mailto:dpo@sirosweb.it)

CARSOLI,

Il RUP  
Dott.sa Sabrina Marzano

**Allegato: "Criteri di aggiudicazione"**

**CRITERI DI AGGIUDICAZIONE**  
Annessi alla lettera d'invito/disciplinare di gara ( Allegato A)

**AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO ASILO NIDO PER IL  
PERIODO DAL 15 FEBBRAIO AL 31 LUGLIO 2021 PRESSO IL NIDO D'IFANZIA  
COMUNALE "A PICCOLI PASSI..." SITO IN VIA MAZZINI S.N.C. A CARSOLO**

**CODICE IDENTIFICATIVO GARA : CIG. Z2C3055371**

L'aggiudicazione avverrà con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'articolo 95 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., da valutarsi, da parte della commissione giudicatrice, sulla base dei criteri e sub-criteri di valutazione e relativi pesi e sub-pesi di seguito dettagliati. L'appalto verrà aggiudicato al concorrente che avrà ottenuto il miglior punteggio complessivo, come sommatoria dei punteggi attribuiti ai singoli elementi di valutazione (qualità/prezzo)

<b>ELEMENTI DI VALUTAZIONE</b>	<b>PUNTEGGI</b>
A – OFFERTA TECNICA	MAX 80 PUNTI
B – OFFERTA ECONOMICA	MAX 20 PUNTI
TOTALE	100 PUNTI

Il punteggio totale per l'offerta i-esima ( $P_i$ ) è dato dalla somma del punteggio tecnico ( $P_{ti}$ ) e del punteggio economico ( $P_{ei}$ ), secondo l'espressione seguente:

$$P_i = P_{ti} + P_{ei}$$

Il punteggio tecnico ( $P_{ti}$ ) sarà determinato per ogni concorrente come somma dei subpunteggi tecnici riferiti agli elementi riportati nella tabella di cui al successivo punto A

Il punteggio economico ( $P_{ei}$ ) sarà determinato secondo l'espressione indicata al successivo punto B.

La Commissione procederà alla valutazione dell'offerta secondo i seguenti criteri:

**A) Valutazione offerta tecnica (massimo 80 punti)**

La valutazione dell'offerta tecnica avverrà come di seguito indicato. L'attribuzione del punteggio sarà effettuata mediante l'utilizzo dei criteri di valutazione, come di seguito descritti:

<b>CRITERI</b>	<b>N</b>	<b>SUB CRITERI</b>	<b>SUB PESO</b>	<b>PUNTEGGIO MASSIMO</b>
	a.1	Descrizione della cornice pedagogica di riferimento e delle linee progettuali anche innovative che si intendono	Max 8	

<b>PROGETTO PEDAGOGICO- EDUCATIVO</b>	<p>realizzare sulla base dello specifico contesto. Coerenza degli obiettivi, del metodo di lavoro e delle modalità pedagogiche rispetto alle linee teoriche espresse.</p> <p>a.2 Proposta di organizzazione educativa con esplicitazione dei criteri e delle motivazioni pedagogiche per l'organizzazione di tempi, spazi e proposte progettuali. Rispondenza ai criteri specificati in capitolato e al contesto specifico.</p> <p>a.3 Coinvolgimento e partecipazione delle famiglie: presupposti, strategie, modalità e strumenti di comunicazione, informazione, sostegno</p> <p>a.4 Elementi e strumenti di documentazione interna ed esterna, e modalità di presentazione alle famiglie e al Committente</p> <p>a.5 Attuazione di percorsi atti a favorire l'interazione con la rete territoriale dei servizi con particolare riferimento a progetti di continuità 0/6, che sostengano in un processo unitario lo sviluppo di un sistema integrato, collaborando attraverso la proposta di attività di progettazione e di formazione comuni.</p> <p>a.6 Strategie di interazione con il territorio per il perseguitamento delle finalità educative (anche con eventuale coinvolgimento di enti e associazioni del territorio comprovate da lettere di intesa).</p>	<p>Punti</p> <p>Max 5 Punti</p> <p>Max 5 Punti</p> <p>Max 5 punti</p> <p>Max 8 Punti</p> <p>Max 4 Punti</p>	<b>MAX 35 PUNTI</b>
		<p>Modalità di organizzazione</p>	

<b>PROGETTO ORGANIZZATIVO E GESTIONALE</b>	b.1	del lavoro educativo sulla base della dotazione organica, ruoli, orari e turni giornalieri, monte ore non frontale e metodologie di progettazione	Max 10 Punti	<b>MAX 25 PUNTI</b>
	b.2	Modalità operative di organizzazione del lavoro e di esecuzione delle prestazioni di assistenza e pulizia.	Max 4 Punti	
	b.3	Piano di gestione e organizzazione del servizio di ristorazione con evidenza sulla formulazione di offerte inerenti la qualificazione dei prodotti.	Max 6 Punti	
	b.4	Piano di formazione specifica del personale impegnato nel servizio, ed eventuale eccedenza alle ore obbligatorie previste, volte alla partecipazione ad iniziative formative territoriali.	Max 3 Punti	
	b.5	Piano annuale di manutenzione ordinaria delle strutture e delle pertinenze esterne (anche con eventuale coinvolgimento di enti e associazioni del territorio comprovate da lettere di intesa)	Max 2 Punti	
	c.1	Qualità professionale in aggiunta ai requisiti minimi richiesti, con particolare attenzione alle qualifiche possedute e all'esperienza professionale nel settore.	Max 5 Punti	
<b>COORDINAMENTO PEDAGOGICO</b>	c.2	Ore aggiuntive messe a disposizione per la partecipazione a iniziative nell'ambito del coordinamento territoriale mirate all'integrazione del servizio e alla condivisione dei servizi del sistema territoriale	Max 5 Punti	<b>MAX 10 PUNTI</b>

<b>SERVIZI PROGETTI FIGURE PROFESSIONALI BENI STRUMENTALI AGGIUNTIVI</b>	<p>d.1</p> <p>Eventuale proposta di servizi aggiuntivi/innovativi realizzabili in coerenza con gli obiettivi pedagogici atti a qualificare il servizio (serate formative rivolte alle famiglie, open day, ...). Il punteggio sarà determinato come segue:</p> <p>un elemento = 0,5 p.ti due elementi= 1 p.ti tre elementi = 1,5 p.ti quattro elementi = 2 p.ti più di quattro = 3 p.to</p>	<p>Max 3 Punto</p>	<b>MAX 10 PUNTI</b>
	<p>d.2</p> <p>Eventuale proposta di figure professionali aggiuntive/messe a disposizione con funzione di consulenza e/o supporto, atti a qualificare il servizio. Il punteggio sarà determinato come segue:</p> <p>una figura prof. aggiuntiva = 0,5 p.ti due figure prof. aggiuntiva = 1 p.ti tre figure prof. aggiuntiva = 1,5 p.ti quattro figure prof. aggiuntiva = 2 p.ti più di quattro = 3 p.to</p>	<p>Max 3 Punto</p>	
	<p>d.3</p> <p>Ulteriori proposte migliorative oltre a quelle sopra elencate</p>	<p>Max 4 Punti</p>	

Tenuto conto delle linee guida in materia di offerta economicamente più vantaggiosa pubblicate il 28 aprile 2016 dall'ANAC, in fase di consultazione ai sensi dell'art.213, comma 2 del DLgs 50/2016 e s.m.i., si utilizza il calcolo dell'offerta economicamente più vantaggiosa mediante l'applicazione del metodo aggregativo compensatore per i criteri qualitativi indicati.

Pertanto sarà applicata la seguente formula :  $C(a) = \sum n [ W_i * V(a)_i ]$

dove:  $C(a)$  = indice di valutazione dell'offerta (a);

$n$  = numero totale dei requisiti;

$W_i$  = peso o punteggio attribuito al requisito (i);

$V(a)_i$  = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero ed uno;

$\sum n$  = sommatoria

I coefficienti V(a)i sono determinati nel modo seguente:

- la media dei coefficienti attribuiti per ogni offerta discrezionalmente dai commissari per ogni sottocriterio ;
- una volta terminata la procedura di attribuzione discrezionale dei coefficienti, si procede a trasformare la media dei coefficienti attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i commissari in coefficienti definitivi:
- si riporta a 1 la media più alta, per ogni singolo sottocriterio
- si determina il fattore di conversione ( 1/media più alta).
- si determina la media definitiva moltiplicando la media originale per il fattore di conversione.

Per la valutazione e l'attribuzione dei relativi punteggi dei singoli sottocriteri di cui sopra saranno utilizzati i seguenti coefficienti:

- ottimo	1
- buono	0,75
- Adeguato	0,5
- Parzialmente adeguato	0,25
- Inadeguato	0,0

Nell'attribuzione dei relativi punteggi si terrà conto esclusivamente delle prime due cifre decimali.

GIUDIZIO	COEFFICIENTE	CRITERI METODOLOGICI
INADEGUATO	0,00	Trattazione appena sufficiente e/o descrizioni lacunose che denotano scarsa rispondenza della proposta rispetto il tema costituente il parametro e/o sottoparametro oggetto di valutazione rispetto ad alternative possibili desunte dal mercato e/o dalla regola dell'arte. I vantaggi e/o benefici conseguibili dalla stazione appaltante non risultano chiari, e/o non trovano dimostrazione analitica o, comunque, non appaiono particolarmente significativi.
PARZIALMENTE ADEGUATO	0,25	Trattazione sintetica e/o che presenta alcune lacune, e/o non del tutto rispondente o adeguata alle esigenze della Stazione Appaltante contraddistinta da una sufficiente efficienza e/o efficacia della proposta rispetto il tema costituente il parametro e/o sottoparametro oggetto di valutazione rispetto ad alternative possibili desunte dal mercato e/o dalla regola dell'arte. I vantaggi e/o benefici conseguibili dalla stazione appaltante non risultano completamente chiari, in massima parte analitici ma comunque relativamente significativi.
ADEGUATO	0,50	Trattazione completa ma appena esauriente o, pur esauriente, non del tutto completa, rispetto alle esigenze della Stazione Appaltante contraddistinta da una discreta efficienza e/o efficacia della proposta rispetto il tema costituente il parametro e/o sottoparametro oggetto di valutazione rispetto ad alternative possibili desunte dal mercato e/o dalla regola dell'arte. I vantaggi e/o benefici conseguibili dalla stazione appaltante risultano abbastanza chiari, in massima parte analitici ma comunque significativi.
BUONO	0,75	Trattazione completa dei temi richiesti, con buona rispondenza degli elementi costitutivi dell'offerta alle esigenze della Stazione Appaltante e buona efficienza e/o efficacia della proposta rispetto il tema costituente il parametro e/o sottoparametro oggetto di valutazione rispetto ad alternative possibili desunte dal mercato e/o dalla regola dell'arte. I vantaggi e/o benefici conseguibili dalla stazione appaltante risultano chiari, analitici e significativi.
OTTIMO	1,00	Il parametro preso in esame viene giudicato eccellente. Risulta del tutto aderente alle aspettative della S.A. e alle potenzialità medie dei professionisti di riferimento operanti sul mercato. La sua presentazione è più che esauritiva ed ogni punto di interesse viene illustrato con puntualità e dovizia di particolari utili ed efficaci in rapporto alla natura del parametro considerato. Le relazioni illustrano con efficacia le potenzialità del candidato ed evidenziano le eccellenti caratteristiche di offerta prestazionale.

Per essere ammesse alla fase di apertura dell'offerta economica, le imprese concorrenti dovranno conseguire un punteggio minimo di 40 punti rispetto al punteggio massimo attribuibile di 80, relativo al progetto qualità del servizio offerto.

### **B - Valutazione offerta economica (massimo 20 punti)**

La valutazione dell'offerta economica verrà effettuata applicando il punteggio massimo di 20 punti all'offerta con il valore più basso rispetto al prezzo a base di gara.

Alle altre offerte saranno assegnati punteggi decrescenti calcolati secondo la seguente formula:

$$X = \frac{Pi \cdot C}{PO}$$

Dove:

X = Punteggio totale attribuito al concorrente i.esimo

Pi = Prezzo più basso offerto

C = Punteggio massimo attribuibile

PO = Prezzo offerto dal concorrente i.esimo

CARSOLI, 25.01.2021

II RUP

F.to DOTT.SSA SABRINA MARZANO